REVUE DE VITICULTURE

CINQUANTE ANNEES DE VITICULTURE EN HAUTE-GARONNE

Au début de la crise phylloxérique, le vignoble de la Haute-Garonne comptait aux environs de 50.000 hectares. En 1930, il n'était pas tout à fait de 31.000 hectares.

La production totale de 1890 fut de 610.000 hectolitres. En 1930, année de Mildiou, elle atteint 937.430, soit 30 % de plus, avec une surface des quatre cinquièmes, ce qui montre un effort important vers une production plus intense.

Le Phylloxéra fut plus long à se développer qu'ailleurs, spécialement dans les boulbènes siliceuses s'égouttant mal qui, pendant les hivers pluvieux, laissent les terres comme submergées, notamment dans le Frontonnais, terroir réputé par la qualité de ses vins, où la vigne occupe une proportion bien plus importante que dans le reste du département.

Sol assez maigre, où prospérait lentement la vigne française. Les cépages principaux étaient surtout la Négrette, qui, par son arôme caractérisait les vins locaux, le Bouchalès, la Mérillé ou Bordelais, parfois un peu de Cabernet, le Valdiguié donnant l'acidité et la qualité ; en blanc, le Mauzac (base des vins de Gaillac) et le Sémillon de la Gironde.

Le Phylloxéra accentuant ses ravages, des essais sur Américains furent tentés : Riparia et Rupestris ; ce dernier donnant trop de végétation et favorisant outre mesure la coulure de la Négrette ; le Riparia offrait moins de danger, mais mal adapté aux boulbènes maigres et aux coteaux caillouteux.

Le vignoble s'inclina vers les vallées et rechercha les terrains plus riches d'alluvions, permettant des rendements plus élevés (avant tout recherchés à cette époque). Quantité et couleur importaient surtout pour satisfaire le commerce ; l'encépagement se modifia, la Négrette fut délaissée, remplacée d'abord par le Jurançon et le Valdiguié, puis par le Grand Noir de la Calmette et l'Alicante Bouschet.

Le greffage d'une part, l'utilisation de terrains plus gras, les fumures intensives contribuèrent au développement du Mildiou, redoutable en une région aux averses de printemps fréquentes. La maladie devint vite un fléau dans un pays de polyculture, où il faut travailler à la fois aux foins, au sarclage des pommes de terre et des maïs ; on s'explique facilement le succès obtenu par les hybrides producteurs directs dès le début. Tout à tour furent essayés et plantés les Seibel 1, 128, 156, 1000 et 1020, des Couderc 7120, 4401, des Gaillard Girerd 157.

La Société Centrale d'Agriculture a suivi posément cette question depuis plus de 30 ans, et le Syndicat Central a presque chaque année organisé des Concours de vins suivis, qui ont marqué les progrès étonnants.

Pour l'instant seul, le 7120 a maintenu sa réputation parmi les anciens hybrides ; là où il ne rencontre pas de calcaire, il donne régulièrement et souvent abondamment, et à peu de frais, un vin très bien accepté du commerce.

A côté de lui prennent place les Seibel, parmi les noirs le 4643, 5163, 5455, 5437, 5487 et 6905, qui deviennent courants. En blanc : 4986, 5213, et le Couderc 13.

Mais ces cépages ne viennent pas partout franc de pied ; certains, comme 4643 et 5437, ont des racines suffisantes dans la plupart des sols du département peu phylloxérant ; d'autres ont besoin d'être greffés, comme 5487, qui est un type intéressant de greffons.

Les recherches du Professeur Rives au domaine de Monlon ont montré qu'en terres d'alluvions même pauvres, le Riparia Berlandieri 420 A est un bon porte-greffe pour la plupart d'entre eux.

Quant aux porte-greffes utilisés, peu de progrès ont été apportés à l'expérimentation après les échecs du Rupestris et du Riparia.

Le Couderc 3309 fut le passe-partout recommandé à tout propos ; ses qualités indéniables ne se montraient pas dans tous les sols ni avec tous les cépages ; il s'accommode notamment peu avec les hybrides de Lincecumii.

Des recherches effectuées à Monlon et ailleurs, il me semble maintenant démontré que le 420 A, sous le climat toulousain, s'accommode bien des terres d'alluvions et même des boulbènes perméables. En boulbènes à sous-sols imperméables, le Bourrisquou × Rupestris 93-5, le Cordifolia × Rupestris 106-8 (donnant des résultats intéressants dans des terres analogues au Gaillacois) et un Solonis × Rupestris, le 216-3 qui s'est fait remarquer en Algérie par sa résistance aux sécheresses de l'été et à l'humidité de l'hiver, semblent être les porte-greffes qui bientôt seront adoptés partout, mais il faut toujours un temps assez long pour que le progrès se répande ; ils n'ont pas encore la place qu'ils méritent.

Autrefois, la taille était conduite en gobelets comme dans le Midi, puis, avec le développement des maladies cryptogamiques et la nécessité d'une production plus intense, et sous l'influence de M. Carré, alors professeur d'Agriculture du département, la plupart des vignerons adoptèrent le cordon unilatéral de Royat, favorable à la fructification, mais difficile à conduire et à maintenir ; il est maintenant de plus en plus remplacé par la taille Guyot, qui donne des résultats appréciés dans les bonnes terres.

En somme, reconstitution lente, dirigée avec indécision ; cependant une tendance nette vers l'utilisation des bons hybrides. Ces directives s'accentueront rapidement dès que seront mieux connues les récentes et belles obtentions des hybrideurs ; et aussi par la nécessité d'obtenir des prix de revient moins élevés, et de diminuer les risques de la culture de la vigne dans un pays qu'une tradition puissante maintient, tout autant que la loi récente, dans une sage et prévoyante polyculture.

E. ROUART.

LE III• CONGRÈS INTERNATIONAL DE LA VIGNE ET DU VIN

Impressions d'un Congressiste

Le 3• Congrès international de la Vigne et du Vin s'est déroulé à Rome du 23 au 31 octobre dernier. Il a eu pour siège le Palais de l'Institut international d'Agriculture, gracieusement mis à sa disposition par son directeur et vice-

président pour la France, M. Louis Dop, et pour cadre complémentaire les divers vignobles italiens dans lesquels on nous a conduits, Macarese, Frascati, Chianti, etc.

Les résolutions votées par le Congrès ont été rapportées antérieurement (1). Nous ne les reproduisons donc pas. Sur beaucoup de points, elles ressemblent comme des sœurs jumelles aux recommandations de la Conférence internationale du Vin qui s'est tenue à Paris au mois de mars. A leur lecture, il est facile de percevoir que les questions économiques ont prédominé sur les questions techniques. Cela ne peut surprendre par les temps que nous vivons. Aussi la précision et la quiétude qui présidaient autrefois dans les Congrès viticoles aux discussions exclusivement techniques, cèdent-elles parfois leur place aux imprécisions, aux oppositions qu'engendre sur le terrain économique le choc d'intérêts quelquefois divergents qui sourdent sans trop oser se manifester.

Ne soyons donc pas surpris si certaines résolutions sont empreintes de relativité et sachons gré à la Commission de coordination d'avoir rédigé avec beaucoup de doigté et de savoir faire les résolutions qui ont été votées.

*
* *

Nous étions à Rome de nombreux Français. Il me faut solliciter l'indulgence s'il demeure un peu de désordre dans la foule des impressions qui nous ont frappés et que je voudrais traduire.

L'une d'elles domine les autres. C'est un sentiment de reconnaissance profonde envers les organisateurs et les dirigeants italiens du Congrès, ainsi qu'envers leurs collaborateurs. Ils nous ont comblés d'attentions délicates. Ils nous ont ménagé de nombreuses réceptions, toutes plus somptueuses et plus cordiales les unes que les autres. Ils nous ont donné de si nombreuses facilités de tout ordre, que nous avons pu suivre les travaux du Congrès avec aisance et avec fruit, et que notre séjour à Rome a été des plus agréables. Qu'ils en soient remerciés ! Je ne veux nommer personne de peur d'oublier quelqu'un ; en les confondant tous dans notre commune gratitude, je suis certain d'être le fidèle interprète de tous les congressistes.

Est-il besoin de dire que nous nous sommes imposés un véritable supplice de Tantale, pour résister aux mille séductions de la Rome antique, de la Rome de la Renaissance et de la Rome moderne, afin de nous consacrer entièrement aux travaux du Congrès ?

Cette délicieuse réception dans les innombrables salles du Musée des Conservateurs, au Capitole, où sont accumulées tant de merveilles, nous a fait sentir plus encore toute l'étendue de notre sacrifice.

Mais combien ceux qui l'ont pu se sont dédommagés... après le Congrès ! Et beaucoup se sont promis de revenir à Rome pour en savourer les beautés.

En bons techniciens, habitués à tourner les yeux de préférence vers les réalisations pratiques qui sont le terme définitif de nos travaux de science appliquée, nous pouvions recueillir de précieuses observations dans tous les domaines de l'activité humaine. Nous nous sommes efforcés de maintenir nos regards

(1) Voir l'article de Mme Marthe Tardy, *Rev. de Vitic.*, n° 2.006, p. 358.

dans cet azimut des questions agricoles qui nous sont plus familières. Là nos impressions les plus vives peuvent se concrétiser en deux mots :

La bataille du blé ;
La bataille de la vigne et du vin.

La bataille du blé. — Son but est d'assurer l'essentiel de l'alimentation, le pain quotidien de la nation.

Nous en avons vu tout le développement sous son véritable visage à cette suggestive réception que nous offrit le ministre de l'Agriculture dans l'enceinte de l'exposition fasciste des grains et des « bonifiche », mot intraduisible qui cumule à la fois les améliorations foncières, les améliorations culturales et les améliorations sociales.

Autrefois, la bataille du blé se dénouait par les armes ; aujourd'hui, c'est une bataille pacifique qui se dénoue sur les champs du travail.

Au temps d'Annibal, d'Amilcar et de Scipion, le grenier de Rome était en Afrique. Hier encore, pour une bonne part, il était en Amérique. Aujourd'hui, grâce au magnifique effort des agriculteurs, il est tout entier sur la terre italienne qui, en 1932, a produit 75 millions de quintaux de blé. Plus particulièrement, il a surgi, comme d'un coup de baguette magique, des marécages du Latium. Nous avons visité autour de Macarese 8.000 hectares qui ont été desséchés en 6 ans et qui donnent aujourd'hui 24 quintaux de blé ou 150 quintaux de raisins par hectare. Les Italiens peuvent dire avec fierté : « Le grenier de Rome est à ses portes. »

Cette belle victoire économique, ils la doivent aux deux hommes qui commandent l'armée de leurs travailleurs de la terre : Son excellence le ministre Acerbo et Son Excellence le sous-secrétaire d'Etat Marescalchi. — Mais s'ils ont pu remporter cette victoire, c'est qu'ils se sont imprégnés jusqu'aux moelles de l'inspiration puissante, de la volonté inflexible et du patriotisme ardent du grand chef dont, de tous côtés, nous avons salué les œuvres avec admiration, Benito Mussolini.

La bataille de la vigne et du vin est autrement complexe. Il peut paraître téméraire de tenter de la décrire dans un compte rendu aussi sommaire. Mais, au berceau de la latinité, il suffit de plonger sa pensée dans les richesses inépuisables des auteurs latins, pour y trouver une inspiration. L'un d'eux écrivait il y a deux mille ans :

« *Bonum est inebriari semel in uno mense.* » (Il est bon de s'enivrer au moins une fois par mois.)

A cette époque lointaine, on ne connaissait ni l'eau-de-vie, ni l'alcool industriel ni les apéritifs. Quand on parlait d'ivresse, on songeait uniquement à la jouissance qu'on éprouve en buvant la boisson des dieux.

Mais il y a mille manières de boire. Tous, tant que nous sommes, vignerons, savants, agronomes, généticistes, œnologues, biologistes, hygiénistes, sociologues, économistes, législateurs, qui participions au Congrès, tous les jours, en poursuivant nos travaux, nous trempions les lèvres, chacun à notre manière, à la coupe vivifiante de la vigne et du vin. Nous y puisions bien autre chose que le

plaisir des sens. Nous y trouvions de très précieuses satisfactions intellectuelles et morales.

Durant ces quelques jours, tous, nous nous sommes appliqués à porter à la tribune du Congrès les résultats de nos travaux ; tous, nous nous sommes efforcés de rendre la vigne plus féconde et plus belle, le vin plus bienfaisant, plus doux et plus ardent ; tous, nous nous sommes grisés de leurs attraits et de leurs charmes. Nous pouvons bien mutiler un peu le vers du poète en disant :

Bonum est inebriari semel in uno die.

Dans cette bataille de la vigne et du vin, le Congrès a fait figure d'une sorte de Conférence d'états-majors interalliés.

Il ne s'agit plus, comme dans la bataille du blé, de produire davantage. Presque tous les pays viticoles produisent plus de vin qu'ils n'en consomment, et l'exportation se raréfie de plus en plus. Il s'agit d'écarter les amertumes et les misères qui sont les filles de la surabondance.

Quels sont donc les moyens préconisés par le Congrès ?

C'est assurément l'impression la plus frappante recueillie par les Français que, sous l'influence italienne, il faut le dire, les directives données par le Congrès visent uniquement des solutions positives, des solutions courageuses, qui exigent le travail et l'effort. Il n'y fut jamais question de ces solutions négatives et paresseuses, de ces solutions malthusiennes, qui détruisent le fruit du travail. La taxation, le blocage et la distillation — autant dire l'amende, la prison et la mort — sont des peines qui, appliquées à de bons vins, ne sont connues qu'en France. Nous aurons à rechercher pourquoi.

Les remèdes à la crise suggérés par le Congrès peuvent se grouper en un triple faisceau :

Réduire le prix de revient du raisin ou du vin, moyen indirect d'augmenter la consommation en permettant de réduire le prix de vente ;

Gagner de nouveaux clients à la consommation du vin ;

Ouvrir de nouveaux débouchés aux produits de la vigne.

De très nombreux rapports ou communications ont porté sur la *Réduction du coût de la production*. On peut dire que tous les sujets de la technique, en viticulture comme en œnologie, se sont parés de cette étiquette commune, marquant ainsi le souci prédominant de chercher à résoudre la crise économique. A la lecture de ces travaux, nous nous croyions transportés dans l'atmosphère des congrès viticoles d'autrefois. Rien n'y paraissait changé.

Si !... Nous avons regretté que la délégation française ne comprenne aucun des maîtres de la viticulture, ni Viala, ni Ravaz, ni Prosper Gervais, ni aucun de leurs élèves. C'est la première fois que, dans un congrès viticole, la question fondamentale de l'état actuel de nos connaissances sur les porte-greffes, leur adaptation et leur affinité, n'est pas traitée par l'un des maîtres de la viticulture française. Je m'empresse d'ajouter qu'on n'y a rien perdu, le Dr Faës, le savant professeur de Lausanne, a traité ce sujet d'une façon magistrale.

Le problème des hybrides producteurs, le plus délicat peut-être, si dangereusement introduit à la Conférence de Paris, n'a même pas été abordé. Ce fut une lacune voulue. Aucun spécialiste français n'était là pour le traiter si quelqu'un l'avait soulevé.

Souhaitons donc qu'à l'avenir, dans ces Congrès internationaux, la nécessité de développer les problèmes économiques ne soit pas poussée à l'excès, jusqu'à écarter de la délégation officielle française tout représentant de la science viticole, laquelle est avant toute une belle fille de la France.

L'impression que nous a laissé l'exposé de tous ces sujets techniques présentés sous l'exergue commun de la réduction du coût de la production n'étonnera aucun vigneron :

En dépit de tous les discours, il n'est qu'un seul moyen pratique et réellement efficace de réduire le prix de revient : *augmenter le rendement à l'hectare*. L'écueil consiste à le pousser à l'excès jusqu'à produire des vins de qualité critiquable. Tous les auteurs de ces travaux l'ont bien senti ; tous ont introduit dans leur communication cette réserve : « tout en produisant des vins de bonne qualité. »

Il en résulte qu'il faut encourager les hauts rendements au lieu de les combattre, car c'est ainsi seulement qu'on peut produire le vin populaire à bon marché, le véritable facteur d'accroissement de la consommation.

Mais il en résulte aussi qu'il faut à tout prix proscrire les vins défectueux.

N'envoyons donc à la bataille — je veux dire sur les marchés — que des vins irréprochables qui puissent fièrement déployer leur drapeau. Bannissons tous ces vins médiocres qui ne cherchent qu'à cacher leurs tares sous le manteau trompeur des coupages et des truquages. Ils font un tort immense aux bons vins, comme les traînards et les éclopés brisent l'élan des meilleures troupes.

Conquérir de nouveaux marchés est un programme bien tentant. Sa réalisation est aussi bien difficile.

Nous avons souri devant la candeur de quelques congressistes qui proposaient naïvement de se partager d'avance, entre nations productrices de vin, la clientèle future des pays qui n'en boivent pas, les découpant comme on découpe un fromage, sans même demander leur avis.

N'ayons pas de vaine illusion. Le savoir faire fut de tous temps et demeure le meilleur prospecteur de la clientèle. C'est lui qui la recherche, qui la découvre, qui la flatte, qui la séduit, qui la soigne, qui l'entretient, qui s'en fait une collaboratrice et une amie, au point qu'elle devient elle-même le meilleur agent de propagande.

La propagande ! — On en a envisagé toutes les formes, y conviant les vignerons, les négociants, les savants, les médecins, les sociologues.

Il est une résolution du Congrès qui pourrait devenir rapidement féconde, si elle est bien observée. On y a décidé d'établir un front commun entre toutes les nations viticoles contre les pays ennemis du vin ; non seulement contre les pays qui pratiquent ouvertement la prohibition, mais aussi contre ceux qui la pratiquent sournoisement, en élevant sur les passages des douanes des murailles de Chine de tarifs prohibitifs. A cet égard, nous pouvons être fiers, car c'est la France qui donne l'exemple des tarifs de beaucoup les plus modérés. Il serait intéressant pour nos vins de crus que toutes les nations viticoles prissent exemple sur nous dans l'établissement de ce front commun.

Enfin le Congrès a fait un grand geste pour l'*ouverture de débouchés nou-*

veaux aux produits de la vigne. Ici c'est l'Italie qui nous a donné le plus bel exemple d'énergie et de volonté.

En quelques années à peine, l'Italie a presque triplé sa *consommation de raisin de table.* Elle met au point l'organisation de sa production, limitant le nombre des variétés aux diverses époques de maturité, unifiant et réglant les qualités, standardisant les emballages, organisant son exportation. Pour soutenir sa propagande, elle a institué *la fête du raisin.*

Dans une série de films parfaits, on a fait revivre sous nos yeux les diverses phases de la culture, de la préparation et du commerce du raisin de table, ainsi que tous les épisodes charmants et divers de la Fête du Raisin.

Le Congrès a décidé d'étendre à tous les pays producteurs et consommateurs la mise en pratique de cette Fête du Raisin.

Et cela nous invite à reporter un instant notre pensée vers ces populations vigneronnes qui, durant douze mois, luttent avec acharnement contre toutes les ingratitudes de la nature, contre l'aridité du sol, contre l'inclémence des saisons, contre tous les ennemis de la vigne et qui, trop souvent, voient leurs efforts se briser contre le roc brutal des faits économiques.

Aussi quelle joie rayonne sur leur front, quand approche le jour des vendanges, quand ils sentent qu'ils vont toucher la récompense de leurs peines !

Avec quels transports ils serrent dans la main le premier verre de vin nouveau qui pétille encore ! Avec quels transports ils mangent à l'envi les beaux raisins mûrs ! Ah ! ne mettez aucun frein à leur activité !

De grands hygiénistes ont émis la prétention de leur apprendre à boire le vin, de leur apprendre à consommer le raisin, et le Congrès l'a inscrite dans ses résolutions !

Il y a longtemps que le bon sens de nos vignerons, laissant l'huile de ricin à d'autres usages, leur a fait renoncer à la petite cure de printemps chère aux disciples d'Esculape, et l'a remplacée par la cure de raisins. C'est qu'elle leur apporte bien autre chose qu'un élément de santé corporelle. Elle chasse tous les miasmes, tous les soucis qui assombrissent leurs pensées ; elle dilate aussi leur cœur, parce qu'en voyant revenir au foyer familial les quelques ressources nécessaires aux besoins de la vie, ils y voient revenir aussi la joie, la prospérité, la fécondité et le bonheur.

Le grand geste de l'Italie, que le Congrès a consacré, a été d'étendre cette fête des vignerons et d'en faire une fête nationale à laquelle tous les citoyens du pays doivent participer quelle que soit leur profession.

Et pourquoi cette extension ?

C'est que la fête du raisin n'est pas seulement la fête des vendangeurs. Elle n'est pas seulement un merveilleux moyen de propagande commerciale. C'est qu'elle est un symbole : elle est le plus bel exemple de la jouissance qu'on éprouve à cueillir le fruit du travail !

Que tous donc puissent se griser de vin nouveau ! Ils y cueilleront d'autres ivresses que l'ivresse des sens. Que tous croquent à belles dents les grappes d'or et de pourpre ! Que tous, s'adaptant le vers du poète, puissent chanter en chœur :

Bonum est inebriari semel in una anno.

Les résolutions du Congrès, avons-nous dit, ressemblent beaucoup aux recommandations de la Conférence de Paris qui était une Conférence de Gouvernements. Il était trop tôt pour examiner quelles suites avait données chaque nation à ces recommandations.

Souhaitons que les décisions de Rome, comme celles de Paris, soient fructueuses au regard de la crise viticole.

Le banquet de clôture, selon la mode fasciste, s'est terminé sans toasts ni discours. Regrettons-le. C'est à ce moment et dans cette ambiance, en effet, que s'expriment et se cristallisent le mieux la pensée et les sentiments qui ont conduit les travaux des assemblées.

Nous, Français, qui pouvons avec orgueil regarder l'œuvre de nos compatriotes dans l'histoire de la vigne et du vin, nous pouvons aussi y puiser la confiance en l'avenir. La vigne et le vin ne mourront pas. Versons dans la coupe enchantée toutes les reliques de leur passé et tous les trésors de leur tradition. Mêlons-y les espoirs qu'ils nous laissent caresser et tous nos idéals de concorde et de paix. Buvons à cette coupe aimée ! Chantons avec le vieux poète: *Bonum est inebriari !*

*
* *

Nous ne pouvons clore cette esquisse et la signer sans revenir sur l'impression qui nous a tant frappés.

Jusqu'ici, toutes les nations viticoles avaient fréquemment coutume de prendre pour modèle la législation française. Elles se faisaient honneur de marcher dans son sillon. Toutes ont adopté une conduite différente en face de la loi du 4 juillet 1931 dite du « Statut de la Viticulture ».

Quelques pays comme la Grèce et la Roumanie ont édicté des mesures, bien plus sévères même que les nôtres, pour arrêter les plantations de vignes nouvelles. D'autres comme l'U. R. S. S. poursuivent au contraire une politique d'extension de la vigne, ou comme l'Italie ne craignent pas de créer de nouveaux vignobles dans les anciens marécages de la Campagne romaine ou dans les marais Pontins.

Certains comme la Suisse et le Palatinat ont interdit ou réglementé les plantations d'hybrides ; la Roumanie qui en a tant souffert encourage leur transformation en cépages indigènes, alors qu'en France on n'a pas encore osé aborder cette question.

Mais sur la taxation des hauts rendements et des grands domaines, sur le blocage éventuel et sur la distillation obligatoire d'une part de la récolte, aucun pays ne nous a suivis. Ces mesures de pénalisation, d'abandon, de réduction, ou de destruction des biens de la terre qui sont le fruit du travail, aucun Etat n'a tenté de les appliquer.

A coup sûr, ce sont des mesures qui répugnent à l'esprit, auxquelles on n'a recours que sous la contrainte des événements. Mais pourquoi donc les autres nations viticoles ont-elles pu s'y soustraire et pas nous ? Si ces remèdes ont une efficacité certaine contre les méfaits de la surproduction qui frappent autant d'autres pays que le nôtre, pourquoi sommes-nous les seuls à y recourir ?

Il n'est pas besoin de réfléchir longuement pour en déceler la raison :

La France est le seul pays au monde où il y ait une telle dualité dans les conditions de la production du vin. Cette dualité encourage une des parties, l'Algérie, à accroître hâtivement son vignoble pour profiter des avantages énormes que lui assure sa situation fiscale, financière, économique et sociale ; cette dualité écrase l'autre partie, la métropole, sous la concurrence invincible de la première.

Dans aucun autre pays la viticulture ne présente un semblable caractère.

Dans l'esprit du législateur français, la taxation, le blocage et la distillation ont été beaucoup moins des remèdes à la surproduction que des moyens détournés de frapper les producteurs algériens plus que les vignerons métropolitains. Ils sont une injustice vis-à-vis des vignerons métropolitains qu'ils atteignent. Ils sont aussi une maladresse car, en frappant les grands et moyens domaines, ces sanctions imméritées frappent indirectement les ouvriers qu'ils font vivre ; elles frappent même la source de la démocratie viticole qu'on prétend servir, car c'est parmi les ouvriers des domaines grands et moyens que se recrutent les futurs petits vignerons. Ce sont ces domaines qui constituent la véritable pépinière de l'artisanat viticole.

Comment les étrangers auraient-ils été tentés de s'appliquer cette législation nouvelle, quand ils constatent qu'à côté de ces remèdes inefficaces, la législation française autorise la plantation jusqu'à 10 hectares pour tous les vignerons, autorisation qui, à elle seule, permettrait de décupler le vignoble français et mettrait le gouvernement dans l'obligation, pour appliquer la loi, de décréter cette absurdité : bloquer ou distiller chaque année la plus grande partie de la récolte.

Ajoutons que les divisions, les catégories, que ces mesures ont établies parmi les vignerons ne sont pas enviables.

Tous les pays étrangers sans exception ont repoussé nos méthodes malthusiennes, PARCE QU'ILS N'ONT PAS D'ALGÉRIE.

Les uns ont mis un arrêt à la surproduction grandissante en interdisant totalement les plantations nouvelles. Tous ont recherché des remèdes positifs à la crise en s'appliquant à accroître la consommation, à trouver des clients nouveaux, des débouchés nouveaux, sous les formes les plus diverses : raisins, jus de raisin, moûts concentrés, vins, eaux-de-vie, etc...

C'est dans la même voie que nous trouverons une issue favorable.

Le cas de l'Algérie est un cas spécial qui ne se présente nulle part ailleurs dans le monde. Les moyens détournés, à peine avoués, qu'a réalisés le législateur de 1931 sont impuissants à le résoudre.

C'est directement, isolément, qu'il faut aborder le problème algérien, pour mettre les vignerons d'Algérie sur le même pied d'égalité que les vignerons de la mère patrie.

Les discussions courtoises du Congrès de Rome nous ont montré avec une froide évidence qu'*on a eu le grand tort en France de fondre le problème algérien dans le problème mondial de la surproduction vinicole générale.*

Il en est entièrement indépendant et doit être résolu indépendamment.

Lucien SEMICHON.

Membre de l'Académie d'Agriculture.

ACTUALITÉS

Situation viticole et vinicole du Languedoc (E. F.). — Vins et fermentations incomplète (Pr. L. Mathieu). — Rapport du Directeur de l'Office international du vin sur l'organisation d'une fédération internationale des coopératives (Léon Douarche). — Mildiou et fumure. — Ecole nationale d'agriculture de Grignon : vente de béliers. — Vins blancs stables (J. Ribéreau-Gayon).

Situation viticole et vinicole du Languedoc. — Nous avons, depuis quelques jours, une vraie température de printemps, un peu trop humide pourtant, ce qui fait que les terres de plaine détrempées par les dernières pluies ne sèchent pas et ne peuvent pas être encore travaillées.

Le débourrement commence pour certains cépages comme les Muscats, les Aramons, surtout dans les vignes jeunes. Et, si la température ne se modifie pas, les jeunes feuilles apparaîtront bientôt. Il faudra prendre des précautions contre les gelées blanches.

Il faut donc se hâter d'effectuer les travaux en retard : labours, déchaussages, fumures, plantations, traitements d'hiver contre les insectes, nymphes, chrysalides vers, les cryptogames, la fumagine, l'anthracnose, l'excoriose, l'esca. Encore ne faut-il exécuter ces traitements que sur les cépages en retard pour le débourrement, tels que Carignan et autres bois durs.

Il est temps aussi de terminer les plantations. La température, en ce moment, est très favorable pour les greffages en place : humidité et chaleur. Les viticulteurs avisés se hâtent de les exécuter. Au sujet de ces greffages, il est bon de prendre toutes les précautions pour une bonne réussite. Les vignes coûtent cher à faire venir, aujourd'hui. Le greffon doit avoir une affinité avec le porte-greffe ; sujet que nous avons déjà traité. L'habileté du greffeur et de la lieuse influent aussi sur la réussite. Le buttage du greffon doit être fait avec précaution.

Ce qu'on néglige un peu trop dans notre région, c'est le choix et la conservation des sarments destinés à fournir les greffons.

En cela, la greffe mayorquine offre de plus grands avantages. On choisit les greffons au moment où l'on peut bien voir la robustesse et la fertilité du sujet sur lequel on prélève les écussons, ce mode de greffage se pratiquant un peu avant la vendange, lorsque le bois est mûr. L'écusson porte-greffe n'a pas besoin d'être conservé, puisqu'on l'enlève au moment de l'appliquer contre le sujet à greffer.

Dans notre région, c'est encore la greffe en fente qui est la plus pratiquée. Beaucoup trop de viticulteurs ne veulent pas essayer la greffe à la mayorquine qui, à notre avis, donne de meilleurs résultats.

Dans la greffe de printemps, trop de viticulteurs n'examinent pas suffisamment bien les sarments conservés pour fournir les greffons. S'ils ont été enfouis dans du sable un peu trop humide ou trop vieux, les moisissures peuvent avoir attaqué les bourgeons. Si ces sarments sont conservés dans l'eau trop longtemps, les tissus peuvent être détériorés. S'ils sont laissés sur les pieds en retard, les bourgeons sont trop développés.

Le sable dans lequel on conserve les sarments destinés à donner les greffons doit être renouvelé après deux ans, surtout s'il se trouve à un endroit humide.

Dans notre région, beaucoup d'oliviers ont la fumagine, maladie qui se communique aux vignes, lorsque les oliviers sont à proximité. Rappelons que le champignon de la fumagine, ou Noir, se développe sur les déjections sucrées d'un insecte, la Cochenille, qui ressemble à une tortue minuscule. Sur la vigne, la fumagine se développe le plus souvent sur les exsudations sucrées des pousses vertes.

On doit tailler les oliviers jusqu'au tronc, puis brosser le tronc et les branches laissées avec un lait de chaux, à raison de 15 kilogr. de chaux en pierre dans 100 litres d'eau. On ajoute souvent 3 à 4 kilogr. d'huile lourde. On peut aussi badigeonner ou brosser avec un composé de 1 kilogr. de savon noir, 2 litres de pétrole dans 100 litres d'eau. Ce traitement doit être fait avant la fin du mois. Ce même traitement peut être fait sur la vigne en hiver.

Il est indispensable de ramasser le bois de taille immédiatement et de le brûler, si l'on ne veut pas que la maladie se propage.

A la cave, surveiller les foudres et les cuves, faire le plein et boucher la trappe avec soin. Bien entendu, le second soutirage doit avoir été fait.

Les viticulteurs qui veulent garder le vin pour l'été doivent prendre toutes les précautions que nous avons déjà indiquées dans nos chroniques précédentes, s'ils ne veulent pas s'exposer à des pertes sérieuses.

Les vins blancs sont encore plus délicats que les vins rouges. L'acide citrique leur convient au moment du soutirage, dans beaucoup de cas.

Marchés vinicoles et défense du vin. — Le marasme continue sur les marchés vinicoles, où de rares affaires se traitent dans notre région, à cause de la résistance des propriétaires aux prix offerts par le commerce, qui d'ailleurs n'achète presque rien.

En ce moment, la vie économique est au ralenti. Un vent de pessimisme souffle et refroidit tout le monde. Le Gouvernement ne semble pas se douter de la gravité de la situation, à moins qu'il veuille donner le change, pour faire revivre la confiance. Pour cela, il aurait besoin de rétablir son autorité dans les administrations publiques. La situation extérieure actuelle n'est pas faite pour arranger les choses.

Les viticulteurs, de notre région surtout, continuent l'agitation. Et la campagne contre l'Algérie se poursuit. Les corps élus menacent de démissionner si le Gouvernement n'a pas arrangé la situation avant Pâques. Le conseil général de l'Hérault, réuni officieusement, a pris cette décision.

Le Gouvernement est fort embarrassé, parce qu'il ne voudrait pas trop mécontenter l'Algérie ni la Métropole.

La violente polémique, amplifiée par les journaux régionaux politiques, est un peu moins injurieuse que les semaines précédentes. Il était temps de faire appel au bon sens et à la raison des uns et des autres.

Cela continuera-t-il longtemps ? nous le souhaitons. Les Algériens sont toutefois allés un peu loin dans la violence des attaques ou des ripostes.

On ne doit pas toujours demander tout à l'Etat, comme on a l'habitude de le faire depuis quelques années.

Il faut que les viticulteurs, comme d'ailleurs tous les citoyens d'un Etat, s'organisent pour se protéger eux-mêmes, et s'imposent des sacrifices personnels s'il est utile.

On constate des inconséquences un peu partout. Ainsi, pendant qu'on reconnaît qu'il y a trop de vin, qu'on préconise avec raison la concentration des moûts, qu'on demande à l'Etat d'interdire les nouvelles plantations, nous voyons des viticulteurs de notre région mettre cette année encore des vignes sur fil de fer avec taille longue, dans des terrains élevés et peu fertiles qui ne craignent pas du tout l'humidité.

A moins que ces propriétaires creusent des puits pour arroser l'été, ils auront des mécomptes causés par la sécheresse des mois de juillet et août qui se produit régulièrement dans le Midi.

Ces vignes sur lesquelles on veut faire maladroitement la culture intensive ne produiront que des vins de mauvaise qualité, alors que l'intérêt des viticulteurs méridionaux est en ce moment de rechercher à produire la qualité.

Ce sont les associations régionales et locales d'agriculteurs qui devraient faire comprendre à leurs compatriotes leur intérêt, et leur imposer même les règles à suivre, sans se faire brider par l'Etat, qu'on veut faire intervenir partout et à propos de tout depuis quelque temps. — E. F.

Vins et fermentations incomplètes. — C'est une surprise pour nombre de praticiens quand ils apprennent que leur vin nouveau contient encore quelques grammes de sucres fermentescibles. Mais, disent-ils, mon vin est sec à la bouche, il marque 0 au glucomètre, ou 0 liqueur au Baumé.

Pour les convaincre, il faut leur expliquer que si des petites doses de sucre ne sont pas décelables par ces instruments, la saveur sucrée d'un vin n'est nettement perceptible que si ce vin contient encore plus de 5 à 10 gr. de sucres, suivant ses degrés d'alcool et surtout d'acidité, lesquels masquent ou atténuent la saveur sucrée, sans compter l'influence des suggestions et des saveurs perçues antérieurement.

Si, en dehors de toute perception de saveur sucrée, la présence de quelques grammes de sucres fermentescibles a l'avantage de donner plus de coulant ou velouté à la saveur globale, elle peut, par contre, avoir des conséquences néfastes au point de vue de la conservation, si graves même que certains marchés stipulent une limite maxima aux sucres des vins nouveaux. Quelles sont ces conséquences ?

Elles sont de deux sortes ; les unes directes : c'est la viscosité accrue par le sucre lévulose, laquelle maintient les fines particules solides en suspension, avec une proportion élevée de gaz carbonique fixé par absorption et diffusion ralentie : d'où limpidité imparfaite et saveur rehaussée par le gaz carbonique, lequel agit également pour corser le bouquet, non par lui-même, mais par entraînement des autres éléments volatils par ses fines bulles. Les autres, indirectes : les sucres étant un aliment de prédilection pour les microorganismes ainsi maintenus en activité ralentie pendant l'hiver, mais qui se réveillent au retour du printemps, avec production de gaz carbonique dont le dégagement provoque la répartition des microorganismes dans la masse du vin, plus favorable à leur vie que le milieu épuisé de la lie.

On s'explique ainsi les reprises de fermentation alcoolique des vins moelleux, surtout après l'hiver, par les voyages qui encore exagèrent l'activité des levures par l'aération consécutive aux manutentions et aux secousses pendant les transports — il arrive même, pour les voyages en été, que ces refermentations entraînent des fuites et même des éclatements de fonds, malgré des sulfitations d'ailleurs inopérantes avec des levures actives. D'où aussi des multiplications bactériennes de diverses tournes, beaucoup moins rapides qu'avec les levures, mais donnant surtout de l'acidité volatile et une oxydabilité exagérée, si cette multiplication n'est pas enrayée par l'élimination des bactéries.

La présence de sucres résiduels de fermentation, même à la dose de quelques grammes indécelables à la gustation, est donc une menace dont on doit tenir le plus grand compte pour la conservation des vins ; on assure celle-ci, soit en provoquant l'achèvement de la fermentation des sucres, par séjour à température convenable, et ré ensemencement par levain actif, soit par l'élimination, aussi parfaite que possible, des germes, par clarification aidée par les froids de l'hiver, suivie d'une filtration fin clair. — Prof. L. Mathieu, *Agrégé de Sciences Physiques et Naturelles, Directeur de l'Institut Œnologique de France.*

Rapport du Directeur de l'Office international du Vin sur l'organisation d'une Fédération internationale des Coopératives. — Le 7 novembre 1932 s'est tenue, à Lyon, sous la présidence de M. Barthe, une Journée du vin et du raisin, au cours de laquelle une motion a été présentée par le Président de la Fédération française des Caves coopératives, en vue de la création d'une Fédération internationale, ayant son siège à Paris, à l'Office international du Vin, pour l'échange de documentation à la fois technique et de législation.

Le Congrès ne faisait que reprendre une résolution de la Conférence internationale du Vin de Paris, ainsi conçue :

« Que l'Office international du Vin soit chargé de centraliser tous les renseignements relatifs aux résultats obtenus dans les différents pays viticoles en faveur du crédit et de la coopération, afin d'orienter la viticulture mondiale vers des principes uniformes, avec le minimum d'erreurs et le maximum de garanties. »

Les dossiers de l'Office international du Vin, en ce qui concerne les coopératives viticoles, sont remplis d'une documentation importante, qui a permis à l'un de nos lauréats, M. Clique, de publier un ouvrage sur « Les Coopératives viticoles », où se trouvent condensés les renseignements sur l'organisation des Coopératives viticoles, non seulement en France et en Algérie, mais dans 15 autres pays viticoles.

Différentes organisation, notamment plusieurs représentants de la viticulture argentine, sont venus consulter, à l'Office, cette documentation, en vue de créer des caves coopératives en République Argentine.

Il serait bon que chacun des gouvernements viticoles adressât à l'Office international du Vin, sous forme de questionnaire, une demande de renseignements

au sujet des coopératives viticoles, et désignât, au sein du Comité technique de sa délégation, un représentant des caves coopératives de son pays pour prendre part aux délibérations de la Fédération internationale, dont le Président de l'Office international du Vin serait, bien entendu, le Président. — Léon Dolarche.

Mildiou et fumure (1). — 1932 a été, pour la plupart de nos vignobles, une année à Mildiou. Non seulement ce terrible parasite a causé de nombreux dégâts, mais, en outre, les viticulteurs ont dû engager, pour le combattre, des frais supplémentaires considérables.

Rien d'étonnant, dans ces conditions, à ce que l'étude de la lutte contre le Mildiou fasse à nouveau l'objet de multiples exposés, parfois de vives controverses, dans les revues spécialisées.

Pour nous, notre intention n'est pas de traiter des formules de bouillie, de la vertu de l'alun ou du sulfate de cuivre, non plus que des époques les plus favorables aux pulvérisations ; aussi bien, d'ailleurs, l'efficacité des traitements anticryptogamiques n'est pas discutable. Nous voudrions simplement attirer l'attention sur un point encore trop peu connu, mais dont l'importance apparaît de plus en plus grande à la lumière de recherches récentes.

Certes, les invasions du Mildiou sont sous la dépendance directe de l'humidité et de la température. Certes, parmi les cépages, les uns sont plus résistants que les autres, mais il est également indéniable que la réceptivité de la vigne au Mildiou — comme d'une manière générale la réceptivité de toute plante aux maladies — dépend des conditions de son existence, et en particulier de son alimentation.

C'est précisément les résultats de recherches à ce sujet, entreprises et suivies depuis dix ans à l'Institut phyto-pathologique de Bonn, qu'expose le Professeur Dr. Schaffnit dans la revue allemande intitulée *Mitteilungen der Deutschen Landwirtschafts-gesellschaft* (nos 25 et 26, des 18 et 25 juin 1932).

La vigne et le Mildiou ont donné lieu à des observations que le Professeur Schaffnit rapporte ainsi :

« Il résulte des essais poursuivis en 1926 et 1927 qu'en moyenne le plasmopara (Mildiou) rencontra les meilleures conditions de son développement et de son existence dans les rangées où la vigne avait poussé avec un excédent d'azote et un manque de potasse. Le pourcentage des infections positives y atteignit 90 à 100 %. L'infection spontanée de l'extrémité des sarments ne se rencontrait que sur la vigne souffrant d'un manque de potasse, et cette infection avait été si violente que les pousses étaient entièrement rabougries et qu'elles ne portaient plus que 3 ou 4 yeux. C'étaient les ceps manquant d'acide phosphorique qui avaient été les moins attaqués : le pourcentage de leur infection variait de 20 à 25 %. Leurs feuilles ne portaient que des taches de couleur gris-vert, le champignon n'étant pas arrivé à fructifier. Des symptômes analogues caractérisaient les vignes manquant d'azote, tandis que toutes les autres vignes en expérience se classaient dans une position intermédiaire. »

« L'étude de l'aptitude du champignon à donner de nouvelles générations aboutit à de semblables observations. En général, on put constater que cette aptitude était moins prononcée sur les parties les plus avancées en végétation que sur les jeunes pousses. Sur les ceps des parcelles à manque de potasse et à excédent d'azote, quatre générations successives du champignon furent constatées. Par contre, sur la vigne des parcelles manquant d'azote et d'acide phosphorique, il n'y eut pas de développement ultérieur du parasite. A signaler également que, aux foyers d'infection des vignes avec excédent d'acide phosphorique et de potasse, des taches de nécrose se sont formées dans les tissus des feuilles après la troisième formation des conidies, mais le développement du champignon a été arrêté. »

Il est à noter que les recherches concernant la vigne et l'Oïdium ont abouti à des constatations tout à fait semblables : c'est lorsque la plante est bien nourrie en azote mais manque de potasse, que le parasite évolue le plus rapidement entre l'époque de l'infection et celle de la fructification, qu'il y a plus forte

(1) D'après la Revue *La Potasse*.

poussée des organes de reproduction et que la maladie persiste le plus longtemps. L'inverse a lieu lorsque manquent l'acide phosphorique et l'azote.

Les résultats de ces recherches apparaissent donc aussi nets qu'importants. Qu'en peut-on tirer au point de vue lutte contre les maladies cryptogamiques et en particulier contre le « Mildiou » ? Comme le fait justement remarquer le Professeur Schaffnit, il ne peut être question de négliger dans la fumure l'azote, facteur essentiel du développement de tous les organes, non plus que l'acide phosphorique, facteur de maturité et de vigueur. En effet, affaiblir la récolte en vue de se protéger uniquement contre une attaque éventuelle du parasite serait un déplorable calcul.

Par contre, puisque les vignes qui se sont révélées les plus sensibles aux attaques du Mildiou sont celles auxquelles la potasse a fait défaut, il faudra toujours assurer à cet élément fertilisant la place qui lui revient dans la fumure. Autrement dit, donner à la vigne une fumure riche en potasse, c'est contracter une assurance contre le Mildiou et les autres maladies cryptogamiques ; assurance en vérité pour le moins gratuite, puisque, d'une part, en année d'invasion, les dégâts s'en trouveront réduits et les frais de traitement diminués, et qu'en tout temps, d'autre part, la potasse jouera son rôle d'engrais à proprement parler. A ce propos, nous nous contentons de rappeler la propriété bien connue des engrais potassiques, d'améliorer les récoltes, tant en quantité qu'en qualité.

Ecole Nationale d'Agriculture de Grignon. — *Vente de Béliers.* — Le mardi 4 avril 1933, à 15 heures, seront vendus, à l'Ecole Nationale d'Agriculture de Grignon (Seine-et-Oise), station de Plaisir-Grignon, chemin de fer de l'Etat :

Des *Béliers Southdown*, provenant de la Bergerie de l'Ecole.

Nota. — La Station de Plaisir-Grignon est desservie par la ligne de Dreux (gare de Paris-Invalides) et par l'embranchement de Mantes-Epône à Plaisir-Grignon.

Aller : départ de Paris-Invalides à 9 h. 45 ou 13 h. 6. — Retour : départ de Plaisir-Grignon à 17 h. 5.

Vins blancs stables. — *Les dépôts de tartre.* — Le froid provoque souvent, dans les vins blancs, des dépôts de tartre, dont l'aspect est bien connu : petits cristaux blancs, souvent agglomérés en petites tablettes, très lourds et tombant rapidement au fond des barriques ou des bouteilles, en laissant le vin parfaitement limpide.

Parmi les nombreux dépôts qui peuvent se former dans les vins blancs, il n'en est pas dont la cause apparaisse plus simple : le tartre ou crème de tartre, ou encore bitartrat de potasse, est un sel très peu soluble, et beaucoup moins à froid qu'à chaud, si bien que, dans les vins qui en contiennent beaucoup, un simple abaissement de température suffit à le faire déposer.

Pendant le premier hiver, la précipitation de tartre est particulièrement abondante, mais elle se poursuit en général pendant les hivers suivants et parfois même après la mise en bouteilles, ce qui est évidemment plus grave, car le consommateur n'aime pas voir du solide dans la bouteille qui lui est offerte, même aussi inoffensif et aussi facile à décanter que du tartre. On est donc obligé de décanter ces bouteilles, à moins que, le dépôt étant peu abondant, il ne suffise d'attendre une température plus douce pour voir le tartre se dissoudre de lui-même et disparaître complètement.

Il est clair que, pour éviter la formation des dépôts de tartre en bouteilles, il suffit qu'ils se soient effectués dans les fûts ; à ce résultat tendent les hivers successifs. Mais pour avoir toute sécurité, et surtout lorsqu'on veut effectuer la mise en bouteilles assez rapidement, il est bon d'exagérer l'action du froid ; et il est tout indiqué, au moins pour le viticulteur qui ne peut avoir recours aux coûteuses mais excellentes installations de la réfrigération artificielle, d'utiliser tout simplement le froid naturel, en ouvrant largement ses chais dans une période de grand froid. La température descendra facilement au-dessous de 0°, un soutirage avant qu'elle ne soit trop remontée séparera le tartre précipité.

Il est intéressant également de profiter des grands froids pour essayer sur un petit échantillon la résistance vis-à-vis des dépôts de tartre des vins que l'on se propose de mettre en bouteilles. — J. Eustache-Gayon, *Ingénieur-Chimiste, Docteur ès-Sciences.*

REVUE COMMERCIALE

COURS DES VINS

Paris. — Prix de vente de gros à gros : vin rouge 9°, 170 à 185 fr. ; 10°, 185 à 200 fr. ; Corbières 11°, 210 fr. et au-dessus ; Vin blanc ordinaire, 210 fr. et au-dessus ; Vin blanc supérieur, 220 fr. et au-dessus.

Prix de vente en demi-gros : Vins rouges ordinaires 8°5 à emporter, 215 fr. et au-dessus ; 9°, 250 fr. et au-dessus ; 10°, 230 fr. et au-dessus. Vin blanc ordinaire, de 8° ½ à 9°, 250 fr. et au-dessus, 9° ½ à 10°, 270 fr. et au-dessus l'hectolitre. Droits compris.

Prix au détail : vin rouge 1er choix, de 570 fr. à » fr. ; vin blanc dit de comptoir, 620 fr. Picolo, 610 fr. Bordeaux rouge vieux, 975 fr. Bordeaux blanc vieux, 1.000 fr. et au-dessus ; la pièce rendue dans Paris, droits compris.

Bordeaux. — Vins rouges 1929, 1ers crus Médoc, de 21.000 à 25.000 fr. ; 5es crus, de 6.000 à 7.000 fr. ; Bourgeois Bas-Médoc, de 2.800 à 3.200 fr. ; 1ers crus, Saint-Emilion, Pomerol, de 6.000 à 23.000 fr. ; 2es crus, de 4.000 à 5.500. — Vins rouges 1930, 1ers crus Médoc, de 5.000 à 6.000 francs ; 1ers crus Graves, 3.000 à 4.200 fr. ; 2es crus, 2.600 à 2.800 fr. le tonneau de 900 litres. — Vins blancs 1929, 1ers Graves supérieurs, de 4.200 à 4.800 fr. ; Graves, 3.300 à 3.800 fr. en barriques en chêne.

Beaujolais. — Mâcon 1res côtes, de 375 à 400 fr. ; Mâconnais, 275 à 325 fr. ; Blancs Mâconnais 2e choix, 400 à 425 fr. ; Mâcon, 1res côtes, 600 à 700 fr.

Vallée de la Loire. — *Orléanais.* — Vins blancs de Sologne, 250 à 360 fr. Vins blancs de Blois, 225 à 300 fr.

Vins de Touraine : Blancs, 12 à 13 fr. le degré.

Vins d'Anjou : Rosés, 350 à 550 fr. ; Rosés supérieurs, 600 à 900 francs. Blancs supérieurs, 800 à 1.000 fr. ; Blancs têtes, 1.000 à 1.500 fr.

Loire-Inférieure. — Muscadet 1932, 900 à 1.000 fr. ; Gros plants 1932, 400 à 480 fr. Noah de 160 à 200 fr. ; Seibel, 380 à 425 la barrique de 228 litres.

Algérie. — Vins 1932 : Rouge, de 11 fr. 75 à 15 fr. 50 le degré. Vins blancs, de rouges, 13 fr. 50 à » fr. ».

Midi. — *Nîmes (20 mars 1933). — Cote officielle :* Vins de qualité courante, 6°5 à 8°, 55 à 95 fr. ; Montagne, 7°5 à 8°, 90 à 105 fr. ; 8 à 9°, 120 à 130 fr. Costières, à 11°, 135 à 175 fr. Trois-six B. G., 810 à 820 fr. ; trois-six de marc, » à » fr. Eau-de-vie de marc, de » à » fr. Vins blancs de blancs, 8 à 10°, 105 à 160 fr.

Montpellier (21 mars). — Vins rouges de 6° à 7°5, de 55 à 75 fr. ; 7°5 à 8°5, de 85 à 110 fr. ; Esprit de vin à 86°, à 810 à 825 fr. ; Marc à 86°, 770 à 775 fr. ; Eau-de-vie de marc à 52°, 760 à 770 fr.

Béziers (17 mars). — Plaine, 7°7 à 8°5, de 90 à 110 fr. ; Coteau 8°5 à 12°4, de 112 à 140 fr. ; 3/6 de marc 86°, de » à » fr. ; Eau-de-vie de marc 52°, » de » à » fr. ; 3/6 pur vin 86°, » à » fr. Pas d'affaires.

Minervois (19 mars). — Marché d'Olonzac, de 8 à 12°, de 12 fr. 50 à 16 fr.

Perpignan (18 mars). — Vins 7° à 10°, de 10 fr. 50 à 15 fr. 50 le degré. Insuffisance d'affaires ; pas de cote.

Carcassonne (18 mars). — De 6° à 10°, de 9 fr. 50 à 13 fr. 50 le degré.

Narbonne (16 mars). — Vins rouges 11° et au-dessus de 13 fr. » à 16 fr. ».

Alsace. — Vins blancs courants nouveaux : H.-Rhin, de 280 à 320 fr. ; vieux, de 240 à 280 fr. — B.-Rhin, de 200 à 260 fr. ; vieux, 200 à 240 fr. — Vins blancs supérieurs : H.-Rhin, de 320 à 360 fr. ; vieux, de 320 à 400. — B.-Rhin, de 250 à 270 fr. ; vieux, de 300 à 360.

Plants de vigne. — *Montpellier.* — Syndicat des viticulteurs pépiniéristes du Midi, marché du 14 mars. — Cote : racinés, variétés courantes, 200 à 350 fr. le mille ; variétés spéciales (Berlandieri, etc.), à partir de 500 fr. — Greffés soudés, variétés courantes, 700 à 900 francs le mille. Selon quantités, variétés et porte-greffes. Majoration de détail : 20 %. Affaires calmes.

COURS DES PRINCIPAUX PRODUITS AGRICOLES

Céréales. — Prix des céréales : blé indigène, les 100 kilos, 104 francs ; orges, 63 fr à 65 fr. ; escourgeons, 59 fr. à 70 fr. ; maïs, 79 fr. » à 83 fr. » ; seigle, 66 fr. » à 73 fr. » ; sarrasin, 79 fr. à 83 fr. ; avoines, 71 fr. » à 80 fr. — On cote les 100 kgr. à New-York, les blés, de 52 fr. 75 à 56 fr. 25. Chicago, 44 fr. 56 à 45 fr. 75. — Sons, 47 fr. à 52 fr. — Recoupettes, de 38 à 46 fr. ; remoulages, de 40 à 60 fr.

Pommes de terre. — Hollande, 60 à 80 fr. ; saucisse rouge, 50 à 55 fr. ; sterling, 35 à 42 fr. ; Rosa, 65 à 75 fr. ; nouvelles du Midi, 170 à 250 fr.

Fourrages et pailles. — Les 520 kgs à Paris : Paille de blé, 80 fr. à 115 fr. ; paille d'avoine, de 80 fr. à 115 fr. ; paille de seigle, 80 fr. à 115 fr. ; luzerne, 190 fr. à 260 fr. ; foin, 180 fr. à 240 fr.

Semences fourragères. — Trèfle violet, de 425 à 460 fr. ; féveroles, de 64 à 66 fr. ; sainfoin, 160 à 170 fr.

Tourteaux alimentaires (Marseille). — Tourteaux de lin, les 100 kgs, 84 fr. » ; d'arachide blanc extra, 78 fr. à fr. ; Coprah, 68 fr. ; Arachides courant, 65 fr. »

Sucres. — Sucres base indigène n° 3, 100 kgs, de 219 fr. 50 à 220 fr. 50.

Bétail (La Villette le kg viande nette suivant qualité). — Bœuf, 5 fr. » à 14 fr. ». — Veau 5 fr. » à 16 fr. ». — Mouton, 7 fr. » à 30 fr. ». — Demi-Porc, 7 fr. 50 à 11 fr. 20. — Longe, de 10 fr. » à 14 fr. ».

Produits œnologiques. — Acide tartrique, 10 fr. » le kg. — Acide citrique, 11 fr. » le kg. — Métabisulfite de potasse, 640 fr. les 100 kgs. — Anhydride sulfureux, 210 fr. à » fr. — Phosphate d'ammoniaque, 580 fr.

Engrais (le quintal métrique). — *Engrais potassiques* : Sylvinite (riche), 16 fr. 30 ; sulfate de potasse 46 %, 91 fr. 50 ; chlorure de potassium 49 %, 67 fr. 20 ; *Engrais azotés* : Nitrate de soude 15,5 % d'azote de 90 fr. 50 à 94 fr. 75 les 100 kgs. — Nitrate de chaux 13° d'azote, 77 fr. » à 80 fr. » les 100 kgs ; sulfate d'ammoniaque (20,40 %), 93 fr. 50 à 101 fr. » ; *Engrais phosphatés* : Superphosphate minéral (14 % d'acide phosphorique), 26 fr. 50 à 28 fr. 50 les 100 kgs, superphosphate d'os (G. M.), (0.15 % d'azote, 16 % d'acide phosphorique), 53 fr. 50. — **Phosphates** : Os dissous (2 % d'azote, 10 % d'acide phosphorique), 50 fr. ». — Cyanamide en grains 20 % d'azote, 101 francs. — Sang desséché moulu, (10 à 12 % azote organique) l'unité, 7 fr. 75 ; corne torréfiée (13 à 15 % azote organique), 6 fr. 50 l'unité.

Soufres : Sublimé, 115 fr. ; trituré, 92 fr. — **Sulfate de cuivre, gros cristaux**, 140 fr. 100 kgs ; neige, 159 fr. ». — **Sulfate de fer**, cristallisé 100 kgs, 26 fr. — **Chaux**, 31 fr. — **Chaux blutée**, de 95 à 105 fr. la tonne. — **Dolomagnésie**, 25 fr. les 100 kilos logés départ usines. — **Plâtre cru tamisé**, 43 fr. — **Carbonate de soude**, 95 à 105 fr. les 100 kg. — **Nicotine** à 800 gr., 350 fr. le litre. — **Arséniate de plomb**, 690 fr. en bidons de 30 kgs, 800 fr. en bidons de 10 kgs, 900 fr. en bidons de 5 kgs et 1.000 fr. en bidons de 2 kgs. — **Arséniate de chaux** (calarsine en poudre) Dose d'emploi : 500 grs. par hectolitre de bouillie. En fûts fer, de 50 kgs, 5 fr. 25 le kg. En fûts fer de 20 kgs, 8 fr. 75 le kg. En boîtes fer de 2 kgs., 7 fr. 25 le kg. En boîtes fer de 1 kg., 5 fr. 25 le kg. — **Suifs glycérinés**, 80 %, 445 fr. les 100 kgs.

Fruits et primeurs. — Cours des Halles Centrales de Paris : les 100 kilos, Bananes Canaries, 400 à 450 fr. — Citrons, 200 à 300 fr. — Mandarines, 190 à 370 fr. — Oranges, 190 à 220 fr. — Marrons français, 130 à 190 fr. — Figues sèches, 200 à 350 fr. — Noix sèches, 250 à 450 fr. — Poires de choix, 500 à 1.300 fr. ; communes, 80 à 200 fr. — Pommes communes, 80 à 200 fr. — Pommes de choix, 300 à 800 fr. — Haricots verts, de 650 à 1.000 fr. — Artichauts, 85 à 140 fr. le cent — Choux-fleurs, de 50 à 150 fr. le cent. — Choux de Bruxelles, de 60 à 200 fr. — Laitues du Midi, de 40 à 100 fr. le cent. — Epinards, de 230 à 300 fr. — Carottes de Meaux, de 90 à 110 fr. — Endives, 180 à 250 fr. — Navets, de 50 à 150 fr. les 100 bottes.

CHRONIQUE FINANCIÈRE (1)

Malgré les graves préoccupations politiques qui, à l'heure présente, obscurcissent l'horizon international, la Bourse conserve son calme et son sang-froid. Les événements d'Allemagne, qui en d'autres temps, eussent provoqué un large mouvement de réalisations, n'ont qu'à peine entamé la cote et cette résistance est d'autant plus significative que nous venons d'assister en spectateurs angoissés au développement de la plus grave crise bancaire qui ait jamais secoué la grande république américaine.

A l'heure où j'écris, les nouvelles venant des Etats-Unis sont meilleures. On a repris aujourd'hui la cotation du dollar à des cours pratiquement identiques à ceux d'avant la fermeture du marché des changes et toutes les banques saines retrouvent peu à peu leur activité. Le danger de ce côté semble donc heureusement écarté, ce qui ne peut qu'être favorable au développement de l'optimisme sur les deux grandes places de Paris et de Londres.

Du côté de l'Est, les nuages noirs s'accumulent et pèsent incontestablement sur l'initiative des capitalistes. Les derniers succès électoraux d'Hitler et la véritable terreur exercée par ses légions ont frappé le monde d'une immense stupeur ; mais on sent déjà que la réaction s'organise chez tous les peuples gardiens de la paix, et qu'une évolution très nette se dessine dans l'opinion publique en faveur d'une politique plus adéquate aux rodomontades d'une nation qui tire tous les avantages de notre faiblesse et de notre esprit de conciliation.

Il n'est donc pas défendu d'espérer qu'à tous points de vue nous ne tarderons pas à vivre des jours meilleurs, que les esprits s'apaiseront et que les peuples abandonneront les conflits stériles pour consacrer leur activité au redressement économique, garantie essentielle de la paix.

C'est ce que comprennent les capitalistes qui gardent précieusement leurs titres en portefeuille ou qui, ce qui est mieux, profitent des bas cours actuellement cotés, pour augmenter leurs participation dans les bonnes affaires dont les titres s'échangent à la Bourse de Paris ou au Stock Exchange de Londres.

L'insécurité même de l'heure actuelle devrait être un argument de plus pour inciter tous les détenteurs de disponibilités à s'assurer contre les menaces de dépréciation monétaire par des achats de valeurs couvrant précisément ce risque. Les Mines d'Or offrent, à ce point de vue, un choix extrêmement varié de titres de premier ordre, d'un rendement très rémunérateur dont la valeur intrinsèque et les perspectives d'avenir croissent à mesure que se déprécient les signes monétaires.

J'invite en conséquence tous ceux de mes lecteurs qui ne l'ont déjà fait, à mettre sans tarder en portefeuille, quelques valeurs d'entreprises productrices du métal-roi. Ce sont les seules qui, depuis un an, aient donné de très substantielles satisfactions à leurs détenteurs. Et le mouvement est encore loin de son apogée !

Bourse de Londres :

Tendance assez indécise au Stock Exchange cette semaine. On reste préoccupé par le problème du désarmement et de l'évolution bancaire des Etats-Unis. Une atmosphère meilleure a prévalu en dernier lieu, ce qui a permis aux valeurs industrielles et aux Mines d'Or de se montrer bien plus résistantes. Dans ce dernier compartiment on s'est surtout porté acheteur de Crown Mines, Géduld, Central Mining et surtout Rand Selection qui reste fort attrayante aux cours actuels. Les valeurs de Grands Magasins restent bien achalandées. L'action Symon's que j'ai signalée la semaine dernière, continue à faire l'objet de bonnes demandes.

André PLY.
de la Banque de l'Union Industrielle Française.

PETIT COURRIER

T. P. 1902. — Impossible de vous répondre ici faute de place. Donnez-moi votre adresse exacte, je vous enverrai les renseignements demandés.

(1) Les Abonnés et Lecteurs désireux d'avoir des renseignements plus précis concernant cette chronique ainsi que des conseils au sujet de leur portefeuille : arbitrage, placement, etc..., peuvent écrire directement à M. André Ply, 5, rue de Vienne, Paris.

Le gérant : JULES LEGRAND.

PARIS. — SOCIÉTÉ GÉNÉRALE D'IMPRIMERIE ET D'ÉDITION, 17, RUE CASSETTE.

Traitements de l'Eudemis et de la Cochylis

4e EDITION (avec planche en couleurs)

par

P. VIALA ET **P. MARSAIS**

Prix : 8 fr. 50 *franco*

Bureaux de la «Revue de Viticulture», 35, Bd St-Michel, Paris

Pour le Midi, Librairie FERRASSE, Boul. Jeu de Paume, Montpellier

---

"ERIPTY"

LE DERNIER CRI DES DÉCAVAILLONNEURS

ÉTABLISSEMENTS

P. VIAUD et Cie

BARBEZIEUX - CHARENTE

MACHINES VITICOLES

"L'IDÉALE" Marque déposée

(Breveté S.G.D.G.)

PULVÉRISATEURS A GRAND TRAVAIL

SIMPLE, ROBUSTE

INVERSABLE,

dû à son nouvel attelage, etc.

MIRANDE Albert, Constructeur

St-LAURENT-St-ÉMILION (Gironde).

Catalogue général envoyé à toutes demandes.

SÉCHAGE DES MARCS DE RAISINS

Séchoirs G. VERNON -- 48, Rue des Petites-Écuries -- PARIS

VINGT ANNÉES DE VITICULTURE

Tables de matières contenues dans les 20 premières années de la Revue

Prix 10 fr., et pour les abonnés : 5 fr.